

PCT

WELTORGANISATION FÜR GEISTIGES EIGENTUM
Internationales Büro



INTERNATIONALE ANMELDUNG VERÖFFENTLICHT NACH DEM VERTRAG ÜBER DIE
INTERNATIONALE ZUSAMMENARBEIT AUF DEM GEBIET DES PATENTWESENS (PCT)

(51) Internationale Patentklassifikation ⁵ : A23L 2/02, 2/04, 2/30 A23L 2/20	A1	(11) Internationale Veröffentlichungsnummer: WO 92/03067 (43) Internationales Veröffentlichungsdatum: 5. März 1992 (05.03.92)
(21) Internationales Aktenzeichen: PCT/EP91/01279 (22) Internationales Anmeldedatum: 9. Juli 1991 (09.07.91) (30) Prioritätsdaten: P 40 27 101.3 28. August 1990 (28.08.90) DE (71) Anmelder (für alle Bestimmungsstaaten ausser US): WESTFALIA SEPARATOR AKTIENGESELLSCHAFT [DE/DE]; Werner-Habig-Str. 1, Postfach 3720, D-4740 Oelde (DE). (72) Erfinder; und (75) Erfinder/Anmelder (nur für US) : NAGEL, Bernd [DE/DE]; Barntroper Str. 30, D-4930 Detmold (DE). BOTT, Ernst, Wilhelm [DE/DE]; Wiesenstr. 14, D-4740 Oelde-Stromberg (DE). GÜNNIEWIG, Wolfgang [DE/DE]; Lennebrockstr. 24, D-4720 Beckum-Vellern (DE). WUCHERPFENNIG, Karl [DE/DE]; Riederbergstr. 81, D-6200 Wiesbaden (DE).	(81) Bestimmungsstaaten: AT (europäisches Patent), AU, BE (europäisches Patent), BR, CA, CH (europäisches Patent), CS, DE (europäisches Patent), DK (europäisches Patent), ES (europäisches Patent), FI, FR (europäisches Patent), GB (europäisches Patent), GR (europäisches Patent), HU, IT (europäisches Patent), JP, LU (europäisches Patent), NL (europäisches Patent), NO, PL, SE (europäisches Patent), SU*, US. Veröffentlicht <i>Mit internationalem Recherchenbericht. Vor Ablauf der für Änderungen der Ansprüche zugelassenen Frist. Veröffentlichung wird wiederholt falls Änderungen eintreffen.</i>	
(54) Title: PROCESS FOR OBTAINING NATURALLY CLOUDY FRUIT AND VEGETABLE JUICES (54) Bezeichnung: VERFAHREN ZUR GEWINNUNG VON NATURTRÜBEN FRUCHT- UND GEMÜSESÄFTEN (57) Abstract <p>In the process a mash obtained from crushed fruit is separated into pulp particles and juice in a fully enclosed worm centrifuge. The separation of insoluble fruit pulp particles by the fully enclosed worm centrifuge takes place immediately after the crushing of the fruit, which in turn is immediately followed by the inactivation of the fruit's own pectolytic enzymes and polyphenol oxidases by heating the juice discharged from the fully enclosed worm centrifuge. This makes possible the production of naturally cloudy juices without the enzymatic alteration of fruit components because the pressing process takes only a few seconds so that virtually no enzymatic decomposition and conversion reactions take place.</p> (57) Zusammenfassung <p>Bei dem Verfahren wird eine aus zerkleinerten Früchten gewonnene Maische in einer Vollmantel-Schneckenzentrifuge in Fruchtfleischteile und Saft aufgetrennt. Die Abtrennung von unlöslichen Fruchtfleischteilen mit der Vollmantel-Schneckenzentrifuge erfolgt zeitlich unmittelbar nach dem Zerkleinern der Früchte, und unmittelbar danach schließt sich eine Inaktivierung fruchteigener pektolytischer Enzyme und Polyphenoloxidasen durch Erhitzung des aus der Vollmantel-Schneckenzentrifuge ablaufenden Saftes an. Dadurch wird die Herstellung naturtrüber Säfte ohne enzymatische Veränderungen von Fruchtinhaltsstoffen möglich, weil der Keltervorgang nur wenige Sekunden Zeit beansprucht, so daß es praktisch zu keinen enzymatischen Ab- und Umbaureaktionen kommt.</p>		